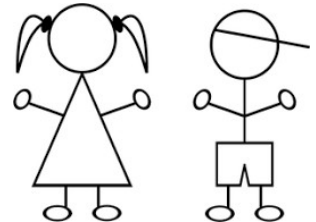


Kinderseite

Station 11: Jesus wird begraben



Liebe Kinder,
auch heute wollen wir damit starten, die Geschichte in der (Kinder-)bibel zu lesen. Ihr findet sie in einer „normalen Bibel“ in Matthäus 27,57-66:

Oder auch online hier:

<https://www.bibleserver.com/HFA/Matth%C3%A4us27%2C57-66>

- Was fällt euch auf?
- Was gefällt euch gar nicht? Was gefällt euch am Besten an der Geschichte?

👉 Heute könnt ihr nochmal kreativ in der Küche werden: Wenn ihr Zeit habt, backt doch für morgen ein Osterlamm.

Das Rezept dafür:

Zutaten:

- 250 ml Milch
- 100 ml Öl
- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 75 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Teelöffel Salz
- 2 Rosinen
- 1 Ei
- Mandelblättchen zum dekorieren

Zubereitung:

- Milch und Öl in einem kleinen Topf erwärmen.
- Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Öl-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten.
- Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.
- Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen. (Ober-/Unterhitze etwa 180 °C)
- Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten, zu einer Rolle formen und in viele gleich große Stücke schneiden. Die Stücke zu Kugeln formen. Aus einer etwas größeren Teigkugel den Kopf formen und als Lämmchen auf dem Blech auslegen.
- Mit den Rosinen Augen und mit den Madelblättchen das weiße Fell dekorieren.
- Teig an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Alles mit Milch bestreichen und das Lamm backen (auf mittlerer Schiene, etwa 20 min, aber immer mal zwischendurch nachschauen)

So könnte euer Osterlamm dann aussehen:



Viel Spaß beim gemeinsamen Entdecken, bis Morgen

